SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE 08014 **TIPO PRODOTTO** POLVERE

NOME **BASE QUARK**

senza glutine / gluten free

PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in polvere per la preparazione di gelato artigianale
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	50g prodotto + 1Kg Base bianca
CONDIZIONI DI UTILIZZO	Manipolare il prodotto con strumenti puliti ed asciutti. Richiudere la confezione dopo ogni prelievo pulendo eventuali residui di prodotto sull'esterno Conservare lontano da fonti di calore, non esporre alla luce diretta del sole
INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)	Destrosio, **quark** magro in polvere (20%), siero di **latte** in polvere, acidificante: acido citrico, **lattosio**, **latte** magro in polvere, proteine del **latte**, aromi. Può contenere tracce di soia, uova, mandorle, nocciole, noci, pistacchi, arachidi e semi di sesamo.
COLORE DEL PRODOTTO	Bianco

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		
UMIDITA'	max 5	%
GRASSI	0,6	%
CENERI	3	%
SOLUBILITA'	buona a freddo in latte o acqua	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)			
	Per 100 g di prodotto		**Per 100 g di gelato:**
ENERGIA	**KJ**	1530,2	
	kcal	365,7	
GRASSI	**g**	0,6	
di cui acidi grassi saturi	**g**	0,4	
CARBOIDRATI	**g**	70,7	
di cui zuccheri	**g**	59,3	
PROTEINE	**g**	12,2	
SALE	**g**	0,56	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA BATTERICA TOTALE	< 5000 ufc/g
MUFFE	< 100 ufc/g
LIEVITI	< 100 ufc/g
ENTEROBATTERI	< 100 ufc/g
STAPHILOCOCCUS AUREUS	< 20 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25 g

Il prodotto risulta conforme al regolamento CE 1881/2006 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari

TIPO DI CONFEZIONE	Sacchetto da 1kg; 10 per cartone.
CONSERVABILITA'	24 mesi in confezione originale ed integra
PESO DEL CAMPIONE	100 g

008500